

Kaiserschmarrn

Für 4 Personen:

30 g Rosinen	2 EL Rum	4 Eigelb
30 g Zucker	1 Pck. Vanillezucker	375 ml Milch
125 g Mehl	4 Eiweiß	40 g Butter
Puderzucker	Salz	

Rosinen 30 Minuten mit Rum in einer Schüssel einweichen. Eigelb, Zucker, Salz und Vanillinzucker in einer Schüssel schaumig rühren, bis die Masse hellgelb und cremig wird. Milch und nach und nach Mehl unterrühren (sieben!), dann die Rosinen zugeben. Eiweiß steif schlagen, vorsichtig unter den Teig heben. In einer Pfanne Butter erhitzen, Teig einfüllen und bei kleiner Hitze braten, bis die Unterseite leicht gebräunt ist; immer wieder wenden, bis alles leicht angebraten ist. Dabei gleich zerreißen. Auf Teller anrichten und mit Puderzucker bestreuen.

NN am 13. Januar 2012